GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

No Problem Cooking, un software como aliado gastronómico

Actualidad Empresarial | 15/06/2022 | 00:00

De acuerdo a un informe impulsado por la entidad estatal ICEX, España es el quinto país de Europa con mayor inversión en el sector foodtech, es decir, el sector de la comida que aplica avances tecnológicos para su mejora. Entre el año 2020 y el 2021, el crecimiento de esta industria fue del 220 %.

Por esta razón, cada vez más empresas como cocinas centrales, caterings y dark kitchens, apuestan por un software que responda a dicha tendencia. No Problem Cooking destaca entre los favoritos debido a su gestión de los aspectos logísticos, gastronómicos y comerciales de la cocina.

¿Cómo funciona el software Todo en Uno para colectividades?

El programa sirve para organizar todo el proceso de gestión alimentaria en una sola plataforma digital. Una de sus principales funciones es, por ejemplo, la del registro de clientes, que permite identificar a los comensales, personalizar sus menús preferidos y adaptarse a sus alergias e intolerancias. A largo plazo, esto hará que los usuarios se fidelicen con el local.

Otro registro hecho por el software Todo en Uno es el de proveedores. De esta forma, se solicitan los pedidos de productos a tiempo para evitar escasez y tardanzas en la preparación de los platos.

Asimismo, este tipo de programas ayudan a los cocineros a estandarizar recetas y ahorrar tiempo de cocción. Los calendarios semanales y mensuales del software para la gestión de menús son claves en dicha función.

En el caso de los operadores de logística, la aplicación electrónica los ayuda a localizar y eliminar desviaciones de gestión, así como también a mantener el orden en facturas y albaranes.

¿Cómo se adapta el software Todo en Uno a la cocina actual?

Una de las últimas novedades en estos programas se relaciona con la gestión de Delivery y de Take Away. Ambos servicios habilitan la solicitud de pedidos por la app o la página web de la cocina.

Añadir etiquetas a los productos también es un elemento que ha tomado relevancia en la actualidad. La legislación sanitaria exige que los comestibles incluyan toda la información nutricional y la fecha de caducidad. Como ventaja añadida, la aplicación toma la información nutricional para determinar las calorías de cada plato de manera automática. Esto resulta especialmente útil para caterings y colectividades.

En este sentido, Orca Business Software presenta su plataforma No Problem Cooking, la cual integra todas las funciones tradicionales y modernas del software Todo en Uno. El programa también permite controlar la gestión de varios almacenes, emitir informes para cada uno y calcular el precio de los platos a partir de sus ingredientes.

Las cocinas centrales, caterings y dark kitchens son solo algunos de los negocios que están apostando por el uso de software como aliado gastronómico. El servicio representa una inversión valiosa que implica ventajas para el progreso del comercio.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/177053-no-problem-cooking-un-software-como-aliado-gastronomico.htm